

Italia



Mapa de Italia por regiones



Información general

NOMBRE: República Italiana

SUPERFICIE: 301.230 km^2

POBLACIÓN: 58.145.321 habitantes

CAPITAL: Roma

IDIOMA OFICIAL: Italiano.

REGIONES: 20

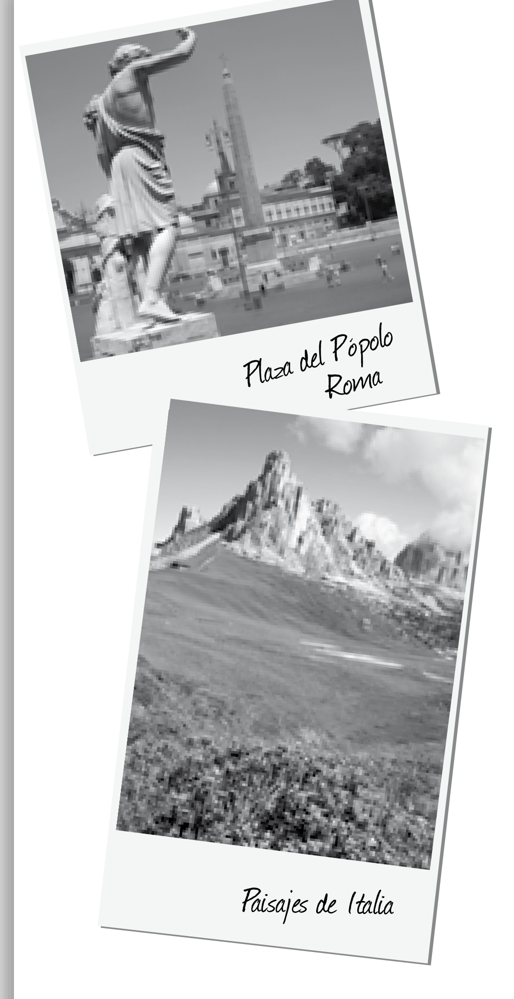
RELIGIÓN: Católica.

FORMA DE ESTADO: República desde 1946, con ciertas autonomías regionales.

GRANDES CIUDADES: Milán, Turín, Venecia, Bolonia, Brescia, Florencia, Génova, Nápoles, Bari y Palermo.

Introducción

Antes de nada felicitar a todos los viajeros de Europamundo por la elección de este país que seguro que independientemente de los motivos que a cada uno le muevan a viajar (curiosidad, gastronomía, paisaje, compras, historia, conocimiento...), a nadie se le podrá pasar que de una forma u otra Italia mueve diferentes partes de su interior. Hasta para los profanos, los ciegos, los incrédulos, los que lleguen por primera vez a esta región del mundo podrán sentir la verdadera esencia mediterránea de sus gentes y de sus lugares y empaparse como en ninguna parte del mundo de arte, cultura y tradición. Por que al fin y al cabo, y no lo podemos olvidar se hunden aquí las raíces de nuestra cultura occidental. Y es que a Italia y especialmente a su pasado, todos le debemos mucho. Nuestro carácter latino, nuestras lenguas



Plaza del Pópolo Roma

Paisajes de Italia

hermanas, nuestra cultura, nuestra universalidad, nuestra forma de entender la vida, nuestra forma de sentir y de que nos sientan, nuestro derecho jurídico, nuestra estructura social, nuestro arte, y por supuesto seguro que el despertar de muchos de nuestros sueños.

Por eso tenemos que enfrentarnos a este país tan vasto culturalmente con todos nuestros sentidos, con los ojos, los oídos y el paladar muy abiertos, sentir sus olores, sus texturas, sus matices sin prejuicios y sin ideas preconcebidas, buscando la verdadera esencia en los detalles y, por supuesto, sin querer descubrir en unos días lo que los sabios y estudiosos no logran en años de investigación – y eso porque es inabarcable y para cada uno Italia puede significar una cosa diferente, pero siempre bella y única; porque la esencia de Italia no es la misma para todos, hay muchas "Italias". Habrá quien se enamore de sus gentes, otros de sus campos, otros de sus sabores, o de su manera de ser, pero para los amantes de la belleza y el buen gusto encontrarán que su mejor inspiración.

Empecemos el viaje por la tierra del saber vivir, del arte, del gusto, de la historia, del romanticismo, de la genialidad, de la diversidad, de la cuna de nuestra civilización y de la belleza. Por supuesto que no todo nos gustará y que no todo saldrá como soñamos. Por eso viajar tiene ese componente de aventura y de emoción. Pero si nos atrevemos a mirar cara a cara y con pasión (pasión latina) a Italia, a nuestro pasado, nuestro viaje será seguro al menos inolvidable y nos ayudará a entendernos a nosotros, a nuestro mundo y a la vida tal y como la heredamos... de ellos.

Esperemos que al volver cada uno a nuestras casas comprendamos mejor que Italia no es sólo un país, un destino o unas vacaciones, es mucho mas, una experiencia, una oportunidad, y desde aquí trataremos de poner nuestro granito de arena para que así sea. Una vez más bienvenidos, abran los sentidos y a disfrutar.

Características

SITUACIÓN Y GEOGRAFÍA

A nadie se le escapa la peculiar forma de Italia, esa forma de bota que la hace unos de los países más fácilmente identificable. Esa forma de península ha hecho que se haya mantenido relativamente aislada del resto de Europa, lo que no ha impedido que los europeos miraran siempre a Italia con admiración y con codicia. Los Alpes, esa bellísima cordillera espina dorsal de Europa, cierra al norte casi herméticamente (que se lo pregunten por ejemplo a Aníbal y a sus elefantes)

la península. La protege de los vientos y provoca que todo lo italiano quede encerrado en el interior de "la bota".

Morfológicamente podríamos decir que Italia posee una longitud máxima de más de 1.300 kilómetros y una anchura de más de 600 kilómetros. El desarrollo costero es de 8.600 kilómetros aproximadamente de los cuales algo más de la mitad corresponden a la península y el resto a las islas. El territorio está unido al norte con el continente europeo, limita al oeste con Francia, al norte con Suiza y Austria, y el este con Eslovenia.

Está recorrida por dos cadenas montañosas: los Alpes, que discurren por el norte formando un cinturón que atraviesa toda la parte norte del país, y los Apeninos, que discurren de norte a sur por toda la península. Entre los Alpes y los Apeninos se localiza el amplio valle del río Po, alimentado por este río y por sus numerosos afluentes: Doria, Baltea, Adda, Tesino, etc. La cadena de los montes Apeninos se encuentra flanqueada a ambos lados por un paisaje montañoso, más agreste hacia el este, hacia la zona del Adriático, y menos pronunciado hacia el oeste, hacia el mar Tirreno, donde se abren numerosos y amplios valles.

La isla de Sicilia se ubica en la "punta de la bota", y en ella tienen su continuación los Apeninos, de los que el Etna es uno de sus puntos culminantes. Este volcán es el mayor de Europa todavía en actividad, si bien en el país no es extraño encontrar este tipo de fenómenos naturales, en general con muchos volcanes ya extintos como en la región del Lacio. Pero no todos los que se localizan en el país están inactivos, ya que el Vesubio, cerca de Nápoles, y el Estrómboli, en las islas Eolias, han tenido erupciones en épocas recientes. La otra gran isla italiana, Cerdeña, se encuentra al suroeste del territorio. El territorio insular se completa con las islas de Elba, San Antioco, Pantelaria, Ischia, Eolias y varias más de menor tamaño. Las costas del país son muy dispares, con predominio de los acantilados, excepto en Toscana, Lacio, Venecia y el sur de Sicilia.


Paisaje típico de viñedos en la Toscana

La fauna incluye marmotas, armiños, íbices, osos marrones, etc. La vegetación es variada. Así, por ejemplo, en la región de los lagos, **la flora** es típicamente alpina, mientras en las zonas costeras mediterráneas abundan los olivos, los pinos y los cipreses.

MONTAÑAS, LLANURAS Y LAGOS

En Italia se encuentran dos cadenas montañosas de importancia: Los Alpes con alturas que se mantienen perpetuamente nevadas como el bello Mont Blanc de 4.810 metros, el Monte Rosa de 4.634 metros o el Monte Cervino con 4.478 metros. Los Alpes pueden dividirse en tres secciones: la parte occidental con los Marítimos, Cottios y Graios; la parte central con los Peninos, Lepontinos y Réticos y la parte oriental con los Dolomíticos, Cárnicos y Julianos. Los Apeninos son la otra gran cadena montañosa, que aunque no tienen picos de gran altura, se caracterizan por recorrer toda la Península a lo largo de 1.190 kilómetros, como si de una espina dorsal se tratara. Tiene como sistemas aledaños el Preapenino Tirreno y el Preapenino Adriático. A los pies de los Alpes se encuentra la Llanura Piamontesa y los Grandes Lagos de origen


Fuente de los Tritones, Roma

Etna, Sicilia

glacial. El Lago Mayor, el más profundo, el de Como ó el de Garda, el mayor en superficie, con 370 km2. La llanura más extensa es la Paduano-Véneta con 4.600 kilómetros cuadrados que se encuentra entre las dos grandes cadenas montañosas.

COSTAS Y RÍOS

Italia está bañada por cuatro mares. El Mar Ligur en Golfo de Génova, el Tirreno en la fachada marítima occidental, el mar Ionio en el sur y el Adriático entre las costas orientales de la península y los Balcanes. Con tanto terreno bañado por el mar tiene **costas** para todos los gustos. Playas de arenas finas y aguas transparentes en la zona del Adriático y acantilados rocosos o muy altos y escarpados en los golfos de Nápoles, Génova, Venecia o Salermo, entre otras. **Los ríos** italianos no tienen una gran extensión y su caudal varía dependiendo de la estación del año y de la zona en que se encuentren. Los de la zona septentrional tienen abundante caudal en las estaciones de verano y otoño. Los ríos peninsulares son torrenciales y están llenos en invierno y primavera. Los más importantes desaguan en el Mar Adriático, como es el caso de los ríos Po y el Adigio, siendo también los únicos navegables. El Arno y el Tíber acaban en el Mar Tirreno, mientras que el Mar Jónico sólo recibe torrentes y cursos cortos procedentes de la Basilicata y Calabria.

ISLAS

Las islas italianas presentan interesantes sistemas montañosos. Sicilia contiene, en realidad, una prolongación de los Apeninos, además de poseer el único volcán en activo de Europa, el Etna con 3.323 metros. Las erupciones más violentas y con funestas consecuencias para la población se produjeron en el año de 1669, destruyendo parte de Catania, y en 1928. Cerdeña no cuenta con ningún volcán, sin embargo tiene como característica el hecho de que sus elevaciones proceden de un antiguo macizo, el Tirrénido, que en su mayor parte se encuentra hundido. Los ríos de las islas son de carácter torrencial y sufren graves crecidas en invierno, mientras que en verano aparecen totalmente secos.

CLIMA

No olvidemos que Italia es un país muy montañoso, con la gran cordillera de los Alpes al norte y los Apeninos atravesándola de norte a sur, esto y su situación en el centro del mediterráneo condicionan el clima del país, pudiendo darse


Paisaje típico de la Toscana

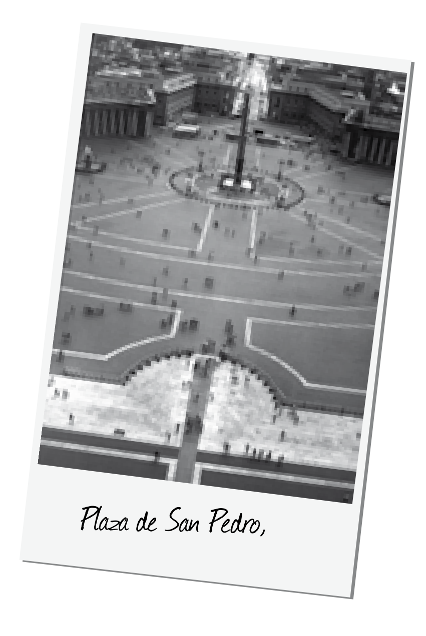
grandes contrastes entre unas regiones y otras a pesar de la cercanía física. Podríamos decir que el clima general en toda Italia es el típico de las zonas templadas, pero aparece modificado por las cordilleras italianas. Los Apeninos hacen que la vertiente Mediterránea sea algo más húmeda que la vertiente Adriática y los Alpes frenan, en gran parte, las frías influencias centro europeas. En el norte, incluida la llanura del Po, el clima es continental suavizado, es decir, bastante frío y húmedo en invierno y con veranos largos y calurosos; y en la Italia peninsular e insular, podríamos hablar de clima Mediterráneo, con mayor índice de precipitaciones en el Norte. En cuanto a las temperaturas también varían del norte al sur, sobre todo en invierno, cuando la media en Milán es de 3.5° C y en Palermo de 12° C; en verano, el calor del sur puede llegar a ser importante, aunque las diferencias entre ambas zonas se atenúen, en Milán la media es de 23.4 C y en Palermo de 28°C.

HISTORIA

Para enfrentarnos a un país con tanto que aprender y que tanto nos puede enseñar, es fundamental conocer sus avatares históricos. Es un capítulo importantísimo ya que condiciona de manera definitiva la personalidad de sus gentes, sus costumbres y sus particularidades. Haremos un brevísimo resumen, siendo conscientes de las limitaciones de una guía que pretende ser ante todo útil y práctica, aunque animamos a todos a profundizar en la historia de este país tan complejo y fascinante. Nos enseñará mucho de nosotros mismos.

Los pueblos indoeuropeos se asentaron en el territorio que hoy compone Italia hacia el año 2000 a. de C. Pero hay dos grandes civilizaciones que sentaron los cimientos de lo que sería el mundo Romano, y que sobresalieron sobre todo el conglomerado de tribus Itálicas; los etruscos y los griegos. Son muchos los posibles orígenes que les dan a los etruscos, pueblos itálicos o quizá indoeuropeos. No se sabe a ciencia cierta, pero sí que esta civilización, que había recogido influencias culturales tanto de Oriente como de Occidente, dominaba hacia el año 900 a de C. toda la región comprendida entre los ríos Arno y Tiber. Eran una federación de ciudades que por su arte, organización social y su cercanía a Roma (que durante mucho tiempo dependió de ellos) forjaron la base del posterior modo de vida y organización del mundo romano.

Los viajeros que recorran en su visita los territorios Toscanos, tendrán la oportunidad de empaparse en esta cultura tan interesante y enigmática. La otra gran Civilización fue Grecia. Las colonias griegas en el sur de Italia, la llamada Magna Grecia hicieron que esa parte de la península se beneficiara de corrientes culturales avanzadas y de primer orden artístico, científico y filosófico. Los Romanos al entrar en contacto con estas colonias y definitivamente con la conquista de Grecia en el siglo II a.C. adaptan las costumbres y los gustos griegos en el arte, la vida o la religión; no hay mas que ver la repetición de dioses griegos en el panteón romano donde solo cambia básicamente el nombre. La historia de Roma habla de un poblamiento en el siglo IX a.C. que ocupó un lugar estratégico y que se


Plaza de San Pedro,

desarrollo bajo el amparo etrusco durante los siglos siguientes. La aldea de chozas fue transformada en ciudad y gobernada por reyes hasta el año 509 a.C. que Tarquino *el soberbio* último rey de Roma da paso a un nuevo sistema político; La república. Con ella Roma va ampliando sus territorios, al principio por la península italiana y después por el Mediterráneo entrando en guerra con otras potencias importantes. Sus mayores enemigos fueron los Cartagineses que durante el siglo III a.C. pusieron a los romanos en serias dificultades, sobre todo con su célebre general Aníbal que venció en numerosas ocasiones a las legiones romanas. Pero al final Roma salió vencedora, y poco a poco fue conquistando pueblos y asimilándolos. Seguramente este sea una de las grandes virtudes del mundo romano, fueron capaces de reutilizar las culturas conquistadas para mejorar la suya propia, adoptando especialmente el arte, las costumbres y la religión de la mayor potencia cultural de la época; Grecia. Por eso se puede considerar a los Romanos continuadores del mundo clásico. La adaptación de potencia regional a mundial causo muchas riquezas pero también muchas inestabilidades políticas. Un hábil personaje llamado Julio Cesar puso las bases de una nueva forma de gobierno que daría a su sobrino y sucesor político Octavio Augusto el título de Emperador. Bajo el periodo de los emperadores Roma se llegó a su máxima expresión territorial llegando su influencia prácticamente a todo el mundo conocido, y dando a Europa una seguridad y prosperidad sin precedentes. El imperio llegaba desde el atlántico hasta la India y desde Escocia hasta el desierto del Sahara. Sus adelantos fueron increíbles, Pero poco a poco el imperio se fue descomponiendo, tanto por motivos internos como externos. En las fronteras amenazaban los pueblos Bárbaros que aprovechando la debilidad cada vez mayor del imperio consiguieron deponer al último emperador el año de 476 d.C.

Para la península italiana llegaban periodos difíciles y oscuros. Los pueblos “barbaros” de origen germánico traen nuevas costumbres a pesar de su “romanización” y las llevan hasta los antiguos territorios romanos. Se pasa al periodo feudal, donde la sociedad se ruraliza, el mundo urbano romano se pierde junto con sus avances y su cultura. Europa no logra acercarse a los niveles de conocimiento y desarrollo hasta la llegada del renacimiento. Es un periodo muy complicado, donde se suceden las invasiones de diversos pueblos, ostrogodos, bizantinos, longobardos, francos, normandos... la vida se hace difícil e Italia se fracciona una y otra vez en pequeños estados. A partir del siglo XI aparece una nueva clase social, los burgueses. Estos ya no están ligados al campo, y desarrollan sus actividades artesanales dentro de las ciudades (burgos). Esta nueva clase social hace que florezcan especialmente en el norte italiano las ciudades, configurándose como pequeños estados, que llenaron de rivalidades y luchas los siguientes siglos. Mientras tanto los Papas, se constituyen como un estado feudal más, articulando en torno a sus dominios, un verdadero reino feudal. Al norte de Italia se establece el Sacro Imperio Románico Germánico, que se constituye como gran potencia del momento. Es en este contexto donde se


Palacio a orillas del canal, Venecia

desarrollan los conflictos de las investiduras. Los cargos eclesiásticos (especialmente los obispos) eran frecuentemente comprados y vendidos al mejor postor. El Emperador y el Papa reclamaban para sí la potestad de poderlo hacer a su gusto. Las ciudades italianas del norte toman partido por uno y otro bando y durante siglos las luchas son constantes. Los diversos partidos eran los güelfos, partidarios del Papa, más ligados a la tradición y las costumbres; y los gibelinos o partidarios del emperador, con un ideal de mayor libertad de gobierno para las ciudades y menor control papal. Incluso dentro de las ciudades se encontraron los dos bandos. Las familias de los Capuleto y los Montesco que retrató Shakespeare en Romeo y Julieta no son más que otro capítulo de esta fraticida lucha italiana. Al final salió vencedor el partido güelfo, pero las revueltas y los conflictos que jalonaron Italia é influyeron durante toda la edad media. En el sur se mantiene una estructura feudal y queda al margen de los acontecimientos. Cuando llega el siglo XIII los franceses habían invadido Nápoles y Sicilia. Pero posteriormente son sustituidos por los aragoneses, dando lugar a una influencia española que directa o indirectamente llega hasta la unificación italiana en 1866. Por todo ello cuando Europa se aproxima al fin de la Edad Media tenemos en Italia, al norte el sacro imperio, y las ciudades estado italianas cada vez más ricas y enfrentadas y ya con algunas potencias importantes políticas y comerciales. En el centro los estados pontificios, y en sur a los españoles en lo que se llamaba el *Reino de las Dos Sicilias*. Es un periodo de bonanza económica. En Europa se venden todos los productos producidos por las prósperas ciudades (tejidos, cuero, vidrio, cerámica y por supuesto sus banqueros) encontrándose comerciantes de las distintas ciudades por todo el continente. Estos a su vez van propagando los nuevos gustos y corrientes artísticas que nacen en las ciudades italianas y que se expanden con rapidez. El renacimiento, el humanismo, Italia se convierte una vez más en polo cultural. Y sus gobernantes se convierten en importantes mecenas de la cultura y el arte. Con el descubrimiento de América las corrientes comerciales se desplazan y giran del mediterráneo al atlántico produciendo poco a poco profundas crisis en Italia. Potencias marítimas como Génova se arruinan, o Pisa es conquistada por su eterna enemiga Florencia. En este contexto Italia pasa a ser codiciada y repartida por estados modernos más cohesionados y fuertes que dirimen sus diferencias en suelo Italiano. Son constantes las luchas entre franceses y españoles, que saliendo estos victoriosos controlan gran parte del país. Así y con diferentes hitos históricos (concilio de Trento, consolidación de Saboya, luchas entre las diferentes potencias itálicas) se llega a las guerras napoleónicas. Estas suponen una auténtica revolución política para toda la península, y pone las bases de la posterior unificación. Ya Maquiavello en el siglo XVI había soñado con unificar todas las tierras de habla italiana bajo un mismo estado. Y esta idea empieza a cobrar fuerza a partir de la derrota de Napoleón e 1815. Nace el "resurgimiento", ideado y apoyado por importantes figuras políticas de la época,

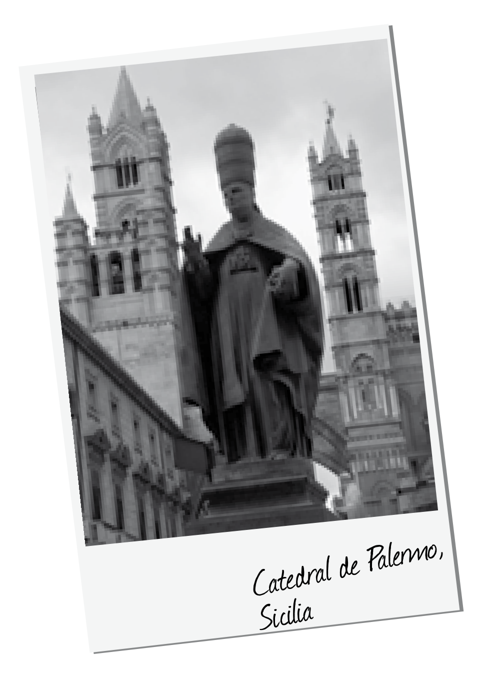


Iglesia de Santa María Novella en Florencia

Arquitectura Clásica y Renacentista en Roma

auténticos padres del actual estado italiano. Manzzini da la salida con la fundación de "Italia Joven", el rey de Saboya Víctor Manuel II que a pesar del fracaso inicial de la primera guerra de independencia en 1848, consigue articular la formación de del nuevo reino de Italia en torno al Piamonte y Saboya. Con la política inteligente de su Primer Ministro Cavour y el apoyo francés, la segunda guerra de independencia (1854) se saldó con victoria anexionando gran parte del centro italiano. Con la decidida intervención del siempre activo Garibaldi y sus voluntarios, se anexiona el Reino de las Dos Sicilias (Nápoles y Sicilia) expulsando a la dinastía de los Borbones. Y por último, con la tercera guerra de independencia (1866), se vence a Austria y se logra añadir el Véneto. La capital fue en un principio en Turín y posteriormente Florencia. Pero en la cabeza de todos los italianos faltaba Roma, los Estados Papales que por el apoyo francés y el lógico conflicto religioso se resistían. En 1870 por fin las tropas de Garibaldi entran el la ciudad, que es rápidamente declarada capital del nuevo reino y se puede dar por concluida la unidad italiana. No todo fue sencillo para el nuevo estado. Las crisis económicas provocan especialmente en el sur una sangría demográfica de emigración especialmente a América que tardará muchos decenios en finalizar. Crisis con el Papado que se presentaba como prisionero del estado italiano, por lo que el Papa no salía del Vaticano. Distintas alianzas internacionales que al final envolvieron a Italia en la primera guerra mundial con graves consecuencias. La gran guerra supuso para Italia grandes descalabros, arruinó su economía y demostró que aún había importantes desequilibrios y contradicciones. Por eso y a pesar de que finalmente Italia forma parte de los vencedores y participa del reparto de los vencidos, consiguiendo beneficios territoriales a costa de Austria, la situación interna no es muy esperanzadora. Tras muchos disturbios y desórdenes surge una figura que aprovechando las circunstancias y su autoridad se erige como verdadero dueño de Italia. Se trata de Benito Mussolini. Tras una marcha de sus partidarios sobre Roma en 1922 va poco a poco conquistando el poder convirtiendo a Italia en una dictadura Fascista de partido único, el suyo por supuesto. Mussolini resuelve con un concordato el enfrentamiento con el Papa en 1929 mediante los "Pactos de Letrán", constituyéndose desde entonces el Estado Vaticano. Se propone una

política colonizadora con la conquista de Albania, Etiopía... moderniza el país y lo prepara para la guerra. Se consigna como el mayor aliado de la potencia de la época con la que comparte muchos ideales y sueños de grandeza; la Alemania de Hitler. Entra en la segunda guerra mundial y desde el principio las cosas militarmente no le van muy bien. Tras muchos descalabros y tras el desembarco de los aliados en territorio italiano, Mussolini es depuesto. Pero los alemanes no se resignan, invaden Italia y reponen al dictador. Italia es dividida y se desarrollan importantes campañas militares en su suelo. Mussolini es capturado y ejecutado al final de la guerra mientras trataba de escapar a Suiza. Cuando la contienda termina, el país está destruido y destrozado. Se celebra un referéndum en 1946 para decidir la forma de gobierno, los republicanos vencen y el rey es expulsado del país. La postguerra fue dura como nos muestra magistralmente el neorrealismo italiano en sus obras, pero poco a poco comienza a recuperarse. Italia entra en 1957 en la Comunidad Económica Europea como estado fundador, y comienza un gran desarrollo industrial. El país se recupera y económicamente crece con rapidez. Pero los años 70 y 80 son de graves conflictos, son los llamados los "años de plomo". Terrorismo, violencia política (tanto de izquierda como de derecha), mafia... Desde los años 90 un país más normalizado socialmente a pesar de su siempre convulsa situación política, ve alternarse distintos gobiernos de distinto signo político. Actualmente se considera a Italia un país moderno, parte integrante de la nueva Europa, con una industria fuerte, y un nivel de vida elevado. Es un líder mundial indiscutible en historia, arte y cultura, que a pesar de sus problemas e inconvenientes (que los tiene) resulta siempre una sorpresa. Desde luego siempre agitada, siempre problemática y dividida.


Catedral de Palermo, Sicilia

Economía

No olvidemos que Italia es una de las potencias económicas europeas, posee industrias de todo tipo, y especialmente en el norte el desarrollo industrial es muy importante, con grandes empresas de alimentación mecánicas de trasformación o automovilística (Fiat, Ferrari, Alfa Romeo...). Sin embargo en el sur su economía se basa aún hoy en la agricultura y eso se nota en la sociedad y la cultura, obligando aún hoy a la emigración de muchos de sus habitantes. No debemos de olvidar la importancia del turismo en su economía como parte importante de su PIB (producto interior bruto) y el gran prestigio de los productos italianos ligados especialmente al diseño y la elegancia.

Moda y Diseño

La moda italiana ha gozado siempre de un gran prestigio mundial. En la actualidad, se ha acentuado de tal manera que cualquier prenda de vestir que lleve la firma de un diseñador italiano o el sello "Made in Italy", es signo de distinción y elegancia. Los centros principales de la moda italiana están en Milán, Turín, Venecia, Florencia


Venecia

y Roma. En estas ciudades, los desfiles de moda se convierten en manifestaciones internacionales a las que asisten modistas y representantes de casas de moda de todos los países. Tienen los italianos esa forma de ser, de actuar y de vivir que consiguen crear arte y elegancia en donde muchos otros solo ven meros objetos o ropa.

La Prensa

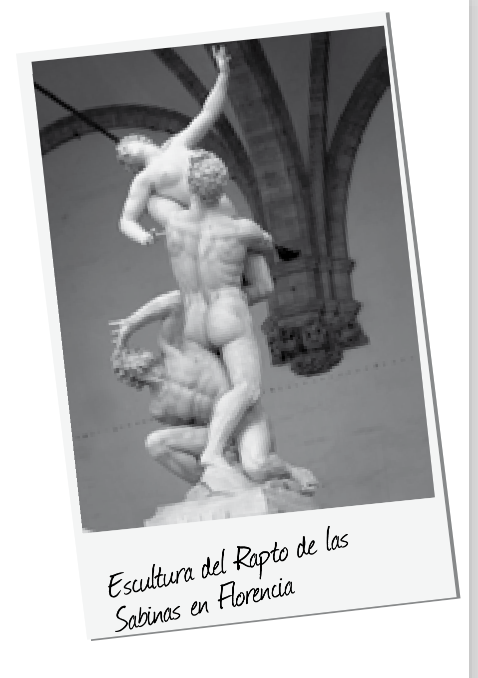
Existen periódicos de tirada nacional como "La Repùbblica", de tendencia centro izquierda, o "Il Corriere della Sera", de centro derecha. Pero, al igual que en otros muchos países, el periódico más leído en Italia es el deportivo, la "Gazzetta dello Sport", de páginas rosas.

Compras

Muchos productos italianos son mundialmente famosos por su estilo y calidad. Sin embargo, hay que tener mucho cuidado con las falsificaciones. Los precios son fijos, en general no se regatea. Sin embargo, se puede conseguir una rebaja si se compra una gran cantidad de artículos. Florencia, Roma y Milán son célebres por sus boutiques de moda, pero en las ciudades más pequeñas hay una gran oferta de almacenes y centros de compras. Se aconseja evitar los vendedores ambulantes. Podremos ver muchos puestos de venta en la calle, especialmente de falsificaciones (bolsos, gafas, dvd) pero son actividades perseguidas tanto para el vendedor como en algunos casos para el comprador.

Cultura

Italia es uno de los países de Europa con mayor densidad de población. Es un país con una edad media alta. Esto ha sido contenido y superado por el efecto de la inmigración, que ha traído nuevos retos y oportunidades para todos, aunque no exento como es lógico, de ciertas "tensiones" motivadas por problemas de integración y asimilación. Los italianos de emigrar saben mucho, no en vano son auténticos expertos. Podemos encontrarnos italianos en todas partes del mundo, especialmente en América. Y hayan o no prosperado, asimilado culturas, o participado activamente en las nuevas comunidades, no podemos negar que siempre con orgullo y convicción nunca han dejado de ser culturalmente "italianos", llevando y presumiendo de sus apellidos y sus costumbres. Hay que reconocer por tanto el mérito de este pueblo de conservar su cultura y sus raíces por donde van y han ido. Pese a que Italia es un país industrial que posee una agricultura muy mecanizada y un alto nivel de vida, las relaciones familiares y las tradiciones están muy arraigadas. Como buenos mediterráneos, los italianos muestran un gran amor a la vida y, sobre todo en el sur, la gente vive la calle de una forma especial. La buena comida y las extrovertidas relaciones sociales forman parte indisoluble de la vida de los italianos. La elegancia y su imaginación (genios del diseño) son parte fundamental de su sello distintivo. Es muy importante la fractura italiana entre el norte y el sur, dándose importantísimas diferencias culturales, gastronómicas, demográficas, económicas... pudiendo parecer en algunos casos que estamos ante dos realidades diferentes dentro de


Escultura del Rapto de las Sabinas en Florencia

un mismo país. El sur más familiar, caliente, latino, ligada al campo y la tradición, con sus problemas y su idiosincrasia. Y el norte, más industrializado, más urbano, desarrollado y con distinta manera de sentir y vivir. No perdamos la ocasión de descubrir cómo, cuándo y porqué, Italia es un paraíso de la multiculturalidad.

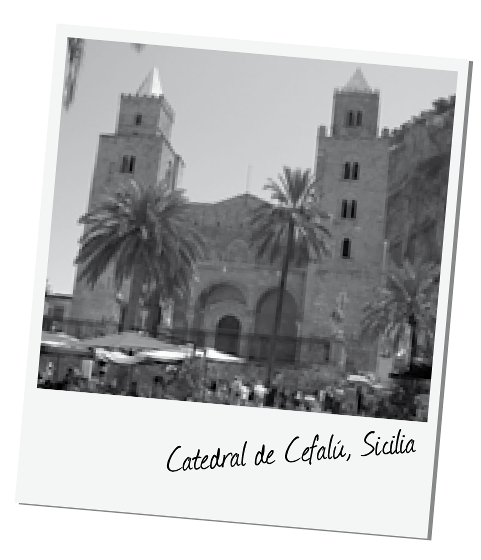
Lengua

Como es obvio en Italia se habla Italiano. Es una derivación del latín, esa lengua que hablaban los romanos y que es la madre de tantas otras como el Español, Francés, Portugués... y que tanta influencia ha tenido en el trascurso de la historia. Seguramente es el italiano la que mejor ha conservado ese origen latino. Es un idioma que al igual que los nuestros está especialmente indicado para la poesía, la música, la literatura. Casi todos coincidiremos en la belleza y su particularidad forma de hablar que tienen los italianos. ¿Hay un idioma más romántico? Actualmente lo hablan en todo el país y en otras partes cercanas (la Suiza italiana) dando por ello un gran nexo de unión a todos sus habitantes. Eso sí, hay grandes diferencias regionales y fuertes dialectos en que en algunos casos son fácilmente identificables. Y son forma cultural de distinción entre regiones. Muy poco se parece la forma de hablar de un napolitano, un veneciano, o un siciliano, aunque comparten todos ellos la misma lengua. Es muy fácil entenderse con un italiano, ya que siempre "pondrán de su parte" y de una forma u otra, ya sea con las manos o con su cuerpo, conseguirán que les entiendan. Gustan mucho de los idiomas "amigos" como el español o el portugués, por eso es recomendable tratar de aprender alguna pequeña palabra que denote nuestro interés en su cultura. Ellos pueden entendernos bastante bien y si nosotros ponemos un poco de interés y paciencia también es posible. El inglés no es muy conocido ni practicado (en algunos casos rechazado) por lo que siempre es mejor sobre todo al principio tratar de hacernos entender en nuestro idioma. Generalmente sienten simpatía hacia nuestros países y nos tratarán con atención y amabilidad. Aunque siempre habrá excepciones y lugares que por las incomodidades derivadas del flujo constante y continuo de turistas hace que no sean muy "abiertos"o "atentos", a pesar de que deben tanto a los turistas. Además de los italianos de origen "romano" existe una minoría de habla alemana procedentes de partes de Austria (Alto Adigio y Sud Tirol) que pasaron a Italia por los tratados de Versalles tras la primera guerra mundial, así como minorías eslovenas, ladinas y francesas en el norte del país, y albanas y griegas en el sur. En Cerdeña, cerca de 20.000 personas continúan hablando el catalán.

Arte

Para comprender bien el arte italiano hay que tener presente las condiciones históricas que han marcado a la península italiana. Las influencias artísticas que han ejercido las culturas etruscas, romanas y griegas han determinado profundamente




Catedral de Cefalú, Sicilia

el desarrollo del país. Por otra parte, la diversidad geográfica que va desde las montañas alpinas hasta Sicilia también han sido fundamentales y a pesar de su aislamiento ha sido muy permeable a todo tipo de influencias de las culturas vecinas. Ciudades como Venecia, Florencia, Pisa, Siena, Ferrara, Milán o la misma Roma, son excelentes ejemplos de esta especial manera del arte italiano que ha sabido recoger la herencia de otras culturas y adaptarlas con un estilo propio. Es imposible acercarse con garantías de una mínima aproximación al mundo artístico italiano. Y simplemente pasamos, un poco de puntillas, cronológicamente por las distintas épocas artísticas como mera aproximación a lo que nos muestra Italia, como paraíso del arte.

El arte etrusco se conserva sobre todo en la Italia central con fortificaciones, muros de defensa y necrópolis. También existen obras de escultura y pintura de claras influencias griegas que se caracterizan por su acusado realismo.

El arte griego dejó en Sicilia sus mejores vestigios en las colonias que tenían en la isla: Siracusa, Agrigento o Taormina. En Pompeya y en numerosos museos de la baja Italia se guardan pinturas y bronces de la época. El arte romano es la evolución de los artes griego y etrusco, y a lo largo de toda Italia se pueden encontrar vestigios de este arte. En Pompeya y Herculano se conservan muchas pinturas y mosaicos que dan idea de cómo eran las ciudades romanas de la época imperial.

El arte bizantino, desarrollado entre los siglos V y VII, tiene su principal centro de expresión en Rávena con numerosos edificios de la época pre cristiana. De este arte también hay numerosos vestigios en muchas de las iglesias del país que tienen mosaicos bizantinos, en especial las sicilianas de Cefalú y Monreale así como la Capilla Palatina de Palermo.

El arte románico se desarrolló entre los siglos XI y XIII y tiene su mejor reflejo en muchas de las iglesias de Verona, Milán o Pavía. Este arte dio paso al **gótico**, cuyo mejor exponente es la catedral de Florencia y sobre todo Milán. Siena también ofrece excelentes muestras de esta modalidad.

El Renacimiento supuso un cambio esencial en el pensamiento del hombre. De una etapa de oscurantismo, como fue la Edad Media, se pasa a una época en la que el hombre se descubre con otras proporciones y medidas y aprende a ser el propio motor de su desarrollo. Este movimiento nace en Italia y las muestras artísticas de aquel revolucionario tiempo sobresalen, majestuosas e imponentes. Se llama *Renacimiento* al gran movimiento artístico y filosófico que se produce en Europa, en Italia en primer lugar, a fines del siglo XV, y que muestra como principal característica, que se manifiesta particularmente en las artes, su admiración por la antigüedad clásica, que toma como modelo. El nombre de Renacimiento alude a lo que este movimiento quiso ser: un renacer o volver a nacer de la cultura grecolatina. El *Quattrocento* tuvo su origen y máximo exponente en Florencia, mientras en el *Cinquecento,* Roma sería su centro. Desde sus inicios Italia ha dado los mejores nombres a la historia del arte renacentista. Brunelleschi, Donatello, Boticelli, della Francesca, iniciaron el camino rápidamente acompañados por autores únicos y de sobra conocidos. Bramante, Miguel Ángel, Leonardo da Vinci, Rafael, y tantos

y tantos artistas que como era común en la época abarcaban todos o casi todos los campos del arte. Escultura, arquitectura, pintura... y de pintores excepcionales también Italia nos desborda, Tiziano, Tintoretto, Veronés... Una auténtica pléyade de personalidades que desde las ciudades italianas influyen y determinan el arte de Europa. Nada de ésto hubiera sido posible sin la intervención de personajes cultos y preocupados que con su dinero y apoyo empujaron el movimiento. Los mecenas, reyes, nobles, Papas, que acogieron y apoyaron a los artistas. El Renacimiento da lugar a diferentes corrientes artísticas, todas ellas italianas y con muchas variantes como el **Manierismo**, refinado y de pretensión de belleza absoluta, dirigido a las cortes y nobles y apoyándose ya en los clásicos (Miguel Ángel, Rafael). Llegarían después el **Naturalismo y Clasicismo** darán lugar a la otra corriente artística italiana de gran influencia e importancia.

El Barroco. Este estilo se inicia en Italia en el siglo XVI y perdura hasta finales del siglo XVIII. Se extendió por todos los países europeos, desarrollando características propias en cada país. El arte de la contrarreforma, abarca todos los ámbitos del arte, con espléndidos exponentes en Italia y en Roma en particular, Bernini y Borromini, sin olvidar que en Italia se produjeron dos corrientes pictóricas, o estilos: el Ecléctico y el Clasicista, en este país se destacó la figura de Miguel Ángel Merisi de Caravaggio que crearon escuela propia. Le siguió el **Rococó**, estilo característico del siglo XVIII europeo, que sucedió al Barroco. El término procede del francés Rocaille, que designaba en el siglo XVII la decoración de las grutas y jardines renacentistas a base de conchas y precedió al **Neoclásico** que fue un movimiento que se produjo en Europa en el siglo XVIII al producirse el desgaste de las culturas barrocas, aspiraba restaurar el gusto y las normas del clasicismo. En la época neoclásica, el color pasa a un segundo plano y adquiere mucha importancia el dibujo; es decir, el trazo puro, y el color es aplicado sólo como complemento. Este arte trató de imitar los estilos utilizados antiguamente en Grecia y Roma, por la influencia de los descubrimientos arqueológicos como los de Pompeya y Herculano. El Romanticismo aparece en Francia a principios del siglo XIX como una reacción violenta contra la frialdad del neoclasicismo. Si este significaba la razón, serenidad y límite, el romanticismo era imaginación, pasión e infinito. Este dio paso al Realismo que representó las inquietudes sociales que invadieron a Europa a mediados del siglo XIX.


Florencia desde Piazzale Michelangelo

Piazza de Ferrari



Plaza XX Septiembre, Pisa

Tras él llegaron el impresionismo, expresionismo etc., pero ya son movimientos que en Italia no tuvieron tanta importancia.

La Lírica

La música, especialmente la lírica, forma parte del espíritu italiano, constituyendo una de las facetas más importantes de la vida cultural del país. El teatro de la Scala de Milán ó el teatro de la Opera de Roma, El Teatro de San Carlo de Nápoles, El Regio de Parma ó los Comunale de Florencia, Bolonia y Turín, son centros líricos de reconocida fama mundial. En los meses de verano se celebran representaciones al aire libre, siendo las más importantes las que tienen lugar en las Termas de Caracalla en Roma y en la Arena de Verona.

Gastronomía

No debemos de sucumbir a la idea de que en Italia sólo se come pasta y pizza. Es un gran error que atenta directamente contra los cimientos de la cultura culinaria más clásica y tradicional, ya que nos encontramos ante un paraíso para el paladar. Aparte, por supuesto, de sus mundialmente famosas señas de identidad (pastas, pizzas y familia), Italia nos ofrece un abanico impresionante de sabores y opciones, muy ligadas a sus tradiciones culinarias regionales. Los italianos, buenos representantes de la cultura mediterránea, disfrutan con los placeres que les proporciona la comida. Sentarse en un restaurante, viendo la gente pasar y disfrutando con una buena tertulia de sobremesa.

La cocina italiana está considerada como una de las mejores del mundo, por la gran variedad de elementos que han ido introduciendo en la elaboración de sus platos tradicionales. Para ellos, la mejor cocina sigue siendo la propia y debemos reconocerles un gran mérito: el no haber sucumbido ante las modas culinarias venidas de fuera. En cuanto a los locales, podemos citar varios tipos:

– *Trattoria, Spaghetteria y Osteria*: son sitios de comida casera, sencilla y, normalmente, con precios razonables.

– *Ristorante*: son más elegantes y con precios algo más elevados. Desde hace algunos años, las diferencias entre estos dos primeros grupos son cada vez menores.

Si sólo desean tomar algo rápido y seguir caminando, tienen un auténtico abanico de sitios donde elegir:

– *Enoteca*: aquí pueden tomar un vino con algún aperitivo; en muchas, también se ofrece algún plato sencillo; *Paninoteca*, suelen tener un abundante repertorio de bocadillos o *panini*.

– *Tavola Calda*: es parecido al anterior, normalmente también tienen ensaladas y algún plato caliente.

– *Rosticceria*: es un sitio especializado en asar pollo, pero en realidad pueden encontrar desde pizza hasta bocadillos.

– *Pizzeria*: son locales muy diversos, pueden ir, desde un simple mostrador, donde se venda *pizza al taglio* o en porciones, hasta un restaurante




Plato típico de pasta italiana

bien acondicionado, donde poder degustarla. No olviden que la pizza nació aquí, en Nápoles, y como inventores, presumen de hacer la mejor del mundo: fina, con una estrecha capa de masa y los ingredientes tradicionales.

Por lo general, en todos los locales, al pedir la cuenta (il conto) verán que se añade un tanto por ciento en concepto de servicio y determinada cantidad por el cubierto. Si van a elegir un menú turístico para evitar sorpresas desagradables, fíjense si las dos cantidades anteriores están incluidas en el precio.

En cuanto a las cartas de los restaurantes, decirles que vienen estructuradas en cuatro grandes apartados: *antipasti,* que son nuestros entrantes; *il primo,* normalmente una gran lista de platos de pasta; *il secondo*, pescados, carnes y pizzas, que suelen venir acompañados de *il contorno*, la guarnición; y por último, *il dolce*, el postre.

LA PASTA

Antes de nada, deben saber, que hay dos grandes tipos de pasta, la seca y la fresca. La seca está hecha con harina de grano seco y agua, esta pasta es la corriente, la que vemos empaquetada en todos los países del mundo. Los elementos empleados en su fabricación posibilitan su gran cantidad de formas. La fresca, sin embargo, está realizada a mano, con harina de grano tierno, agua y en la mayoría de los casos huevo. Hay también pasta rellena, que en la mayoría de los casos, es fresca.

HELADOS

Sin duda alguna estamos en uno de los mejores lugares del mundo para degustar el que muchos consideran uno de los mejores helados del mundo. Por supuesto que hay lugares mejores que otros, pero por lo general el helado artesano hecho en el mismo establecimiento y generalmente de los sabores mas insospechados es una delicia para los sentidos y aunque lo toman en todo momento, lugar y estación; un excelente refresco para las altas temperaturas del verano.

CAFÉS

Si de algo saben los italianos es de tomar un buen café. Lo tienen, y lo piden de muchas maneras, el *espresso* es un café negro, intenso, fuerte, con mucho sabor y... muy escaso en cantidad. Los italianos lo toman en apenas unos segundos y su preparación requiere de un ritual y una especialización que lo convierten en alguna parte en casi una religión. Si queremos rebajarlo un poco podemos pedir *macchiato* (manchado) y le añadirán unas gotas de leche, a veces solo para cambiarle el color. Si lo queremos con leche sería un café *latte.* Y si nos decantamos por una de sus especialidades, el *Capuccino*, nos darán un café con leche un poquito de cacao y por supuesto con mucha espuma. En todo caso y siempre con sus diferencias regionales podremos degustar en toda Italia de uno de los mejores cafés del mundo y con un buen precio, siempre con las mejores materias primas y con su particular forma de prepararlo a los amantes del café se les hará inolvidable la visita.



Queso y vino, dos productos típicos de Italia

Formas de preparación de la cocina italiana

Los italianos son auténticos especialistas preparando unas salsas, para "chuparse los dedos". Entrar en un local e intentar entender al camarero cuando les esté explicando los ingredientes de determinada salsa, es un aliciente añadido a la cocina italiana. Pero, por si prefieren andar sobre seguro, a continuación van algunas de las más comunes:

Al *Pomodoro o Napolitana*, con tomate, sencillita; al *Burro e Pomodoro*, con tomate y mantequilla; al *Ragú di carne bolognese*, la típica salsa de tomate y carne; al *Pesto*, con hierbas, especialmente basilico, sencilla, pero deliciosa; al *Noci,* con nueces; al *Brodo*, con caldo; alla *Carbonara*, con panceta, y huevos; alla *Puttanesca*, con anchoas, aceitunas y un poco de guindilla; all´*Amatriciana*, con panceta cebolla y tomate; all´*Arrabiata*, como su nombre indica, picante; a base de tomate, panceta y guindilla; *Frutti di mare*, con mariscos y moluscos; con *Ricotta*, con requesón; alle *Vongole*, con almejas; alla *Vesuviana*, con Mozzarella y tomate; al *Tonno*, con atún; con *Piselli e Prosciutto*, con guisantes, jamón y nata; l´*Ortolana*, con productos de la huerta, berenjenas, pimientos, tomate, etc.; alla *Carrettiera*, con cebolla, ajo y queso; all´*Alfredo*, con nata, queso y nuez; alla *Boscaiola*, con tomate, guisantes y setas; al *quattro Formaggi*, con cuatro quesos; al *salmone*, con salmón; *Lasagne,* Lasaña, no es una salsa, sino un plato, finas capas de pasta, con salsa entre ellas y todo cubierto de besamel. Hay diversos tipos; de setas, de carne y de verduras, todas deliciosas. *Cannelloni*, las mismas características que el anterior, sólo que no son capas, sino rollitos de pasta; *Gnocchi*, no se puede decir que sea pasta, sino bolas de patata. Se sirven con cualquier salsa, aunque están deliciosos a los cuatro quesos.

Dada la importancia gastronómica de Italia, hacemos un pequeño resumen por regiones de las principales especialidades.

Roma

Comida: *Abbacchio* (cordero con vino blanco y romero), *cannelloni* (pasta rellena de carne, espinacas, huevos y queso), *broccoli romani* (brocoli con vino blanco), salsa romana (salsa marrón agridulce hecha con pasas, castañas y puré de lentejas que acompaña la carne de caza) y *gnocchi alla romana* (bolitas hechas a base de sémola).

Los mejores **quesos** romanos son la *mozzarella*, *caciotta romana* (semiduro, queso dulce de oveja), *pecorino* (duro hecho a base de leche de oveja) y *gorgonzola*.

Vinos: Frascati, Albano, Grottaferrata, Velletri, Montefiascone y Marino (blancos); Marino, Cesanese and Piglio (tintos).

Piamonte

Comida: *Bagna caoda* (sopa de anchoas y legumbres), *fritto misto piemontese* (carne frita, verdura y fruta), *bonet* (pastel de chocolate hecho con café y galletas locales).

Valle d'Aosta

Comida: *Fonduta* (es una fondue caliente hecha a base de queso Fontina, leche y yemas de huevos, condimentada con trufas y pimienta blanca), *lepre*

piemontese (carne de liebre cocinada en vino de Barbera condimentado con hierbas), *zabaglione* (un postre caliente hecho a base de huevos y de vino de Marsala).

Vinos: Barolo, Barbera, Barbaresco, Gattinara y Grignolino.

Lombardía

Comida: *Risotto alla milanese* (arroz cocido con azafrán y vino blanco), *zuppa pavese* (sopa con huevos), *minestrone* (sopa bastante consistente preparada con muchas legumbres), *osso buco* (espinazo de ternera cocinada con una salsa de tomate y servida con arroz), *panettone* (un pan de Navidad con pasas y frutas confitadas). **Vinos:** Valtellina, Sassella, Grumello e Inferno.

Trentino y Alto Adige

Comida: Algunos de los mejores jamones y salchichas de Italia vienen de esta región. V**inos**: Lago di Caldaro y Santa Maddalena.

Véneto

Comida: *Fegato alla veneziana* (hígado de ternera cortado en rodajas muy finas y frito con mantequilla y cebollas), *baccalà alla vicentina* (bacalao salado marinado en leche), *radicchio rosso di treviso* (achicoria silvestre roja y muy amarga). **Vinos**: Soave, Bardolino y Valpolicella.

Friuli-Venezia Giulia

Comida: *Pasta e fagioli* (pasta y judías), *prosciutto di San Daniele* (jamón ahumado). **Vinos**: Tokai, Malvasia, Pinot Bianco y Pinot Grigio (blancos); Merlot, Cabernet y Pinot Nero (tintos).

Liguria

Comida: *Pesto* (la salsa que acompaña a la pasta está hecha a base de albahaca, piñones, ajo y queso pecorino), *cima genovese* (ternera fría cocida con sesos, cebollas y hierbas), *pandolce* (pastel de naranja). **Vino**: *Sciacchettra*.

Emilia-Romaña

Comida: *Parmigiano* (queso parmesano), *prosciutto di Parma* (jamón de Parma), pasta con salsa bolognese (salsa de carne picada y tomate), *vitello alla bolognese* (chuleta de ternera con jamón de Parma y queso) *cotechino e zampone* (manitas de cerdo rellenas con carne de cerdo y salchichas). **Vinos**: Lambrusco, Albana, Trebbiano y Sangiovese.

Toscana

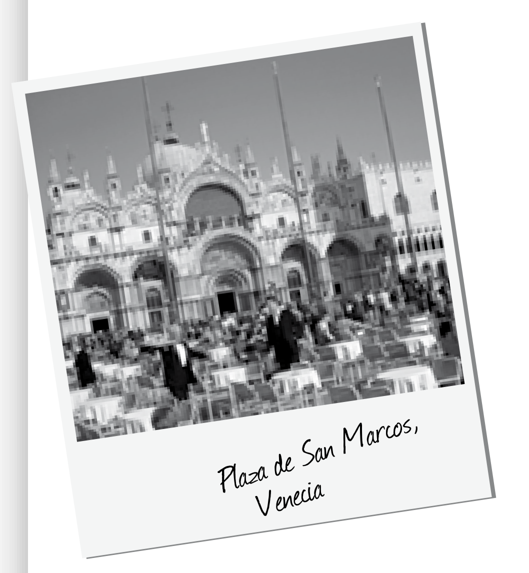
Comida: *Bistecca alla fiorentina* (un gran bistec, a la parrilla, sazonado con pimienta negra y aceite de oliva), *minestrone alla fiorentina* (sopa con legumbres servida con rodajas de pan), *pappardelle alla lepre* (pasta con carne de liebre), *tortina di carciofi* (empanada de alcachofas), *cinghiale di maremma* (jabalí de la región de Maremma cerca de Grosseto) además de jamones y salchichas. Los mejores postres son: *panforte di Siena* (pan hecho con miel, frutas confitadas, almendras y clavos de olor), *castagnaccio* (pastel hecho a base de castañas nueces y pasas) y *ricciarelli* (pastel hecho con miel y almendras de Siena). **Vinos**: Chianti, Vernaccia, Aleatico y Brunello di Montalcino.

Las Marcas

Comida: *Brodetto* (varios pescados acompañados de zanahorias, apio, tomate, laurel y vino blanco), *pasticciata* (la pasta cocida al horno es la especialidad de Las Marcas). **Vino**: Verdicchio.

Abruzzo-Molise

Comida: La pasta más conocida de la región se llama *maccheroni alla chitarra* estas pastas están cortadas en tiras finas. Entre los postres se encuentran *parrozzo* (pastel de chocolate) y *zeppole* (pasta dulce). **Vinos**: Cerasolo di Abruzzo,


Plaza de San Marcos, Venecia

Trebbiano (blanco seco). Esta zona produce también un alcohol muy fuerte que se llama Centerbe.

Umbria

Comida: Aceite de oliva, trufas negras y blancas, spaghetti, *porchetta alla perugina* (lechón), *carne ai capperi e acciughe* (ternera con una salsa de alcaparras y otras hierbas) además de una gran variedad de salchichas, salamis y *prosciuttos* célebres en toda Italia. Los principales ingredientes son el cerdo, el vacuno, los quesos, las lentejas de Valeriana, el pescado del lago Trasimeno y del río Nera, patatas y setas de Colfiorito. **Vino**: Orvieto (blanco, dulce o seco) y muchos vinos tintos y blancos como el Rubesco de Torgiano y vinos de *Sagrantino* y *Montefalco.*

Campania

Comida: *Pizza* (a la manera de Campania) servida de mil maneras diferentes, *bistecca alla pizzaiola* (bistec con una salsa de tomate, ajo y orégano), *sfogliatelle* (enrollados hechos con ricotta) y queso *mozzarella* (a base de leche de búfala). **Vinos**: Los vinos provienen de las islas de Capri e Ischia.

Apulia

Comida: *Coniglio ai capperi* (conejo con alcaparras) y *ostriche* (ostras frescas empanadas con miga de pan). **Vinos**: Sansevero, Santo Stefano y Aleatico di Puglia.

Calabria y Basilicata

Comida: *sagne chine* (lasaña con alcachofas y albondigas de carne), *zuppa di cipolle* (sopa de cebollas con brandy italiano), *sarde* (sardinas frescas con aceite de oliva y orégano), *alici al limone* (anchoas frescas con zumo de limón), *melanzane Sott'Olio* (berenjenas encurtidas), *mostaccioli* (galletas de chocolate) o *cannariculi* (galletas hechas a base de miel). **Vinos**: Agliatico y Cirò.

Sicilia

Comida: *Pesce spada* (pez espada con mozzarella y hierbas a la parrilla), *pasta con le sarde (*pasta con sardinas frescas), *caponata* (aceitunas, anchoas y berenjenas), *pizza siciliana* (pizza con aceitunas y alcaparras) y *triglie alla siciliana* (salmonete a la parrilla con ralladuras de naranja y vino blanco). Uno de los mejores postres es la *cassata* (helado de varios sabores con frutas confitadas y chocolate amargo) y *frutti di marturana* (frutos de mazapán). **Vinos**: Regaleali, Corvo di Salaparuta (tintos y blancos, que son muy aromáticos e ideales para acompañar los pescados), Marsala.

Cerdeña

Comida: En el litoral se encuentra una gran variedad de mariscos, incluyendo las langostas que se sirven en sopas, estofados y a la parrilla. El plato típico de Cerdeña es la *burrida* (estofado de pescados hecho a base de cazón y raya) y *calamaretti alla sarda* (que son pequeños calamares rellenos). **Vinos**: Vernaccia, Cannonau, Piani, Oliena y Malvasia.

Información Práctica



TELEFONOS UTILES

Emergencias 112: Recordamos que éste es un número gratuito desde todos los teléfonos, y de uso en casi toda Europa. Es un teléfono de emergencias al que se puede llamar ante cualquier causa grave, y que coordina y optimiza la ayuda necesaria (ambulancia, policía etc.).

Más específicos:

Bomberos	**115** (gratuito)
Urgencias sanitarias	**118** (gratuito)
Carabineri	**113** (gratuito)
Tarjetas de crédito	
Visa	800 877 232
American Express	0672282
Masterd card	800 870 866

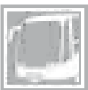


TELEFONO

Para llamar desde Italia al extranjero deben marcar el prefijo **00** (internacional), seguido del prefijo de su país, después su código provincial más el número de abonado. Los teléfonos públicos funcionan con monedas y con tarjetas (*Scheda telefónica)* que son la manera más recomendable de llamar al extranjero. Se compran en bastantes sitios: estancos, algunos bares, expendedores automáticos y kioscos.

Si quieren llamar desde la habitación del hotel les recomendamos preguntar las tarifas antes porque pueden ser especialmente costosas. No olvidemos que nos queda también la opción de los locutorios donde podemos saber de antemano el precio por minuto. Y por último, la llamada a cobro revertido donde la llamada la pagan en destino.

Si desean escribir, en vez de llamar, deben saber que los sellos (*francobollo*), se compran en los estancos (tabacchi); y que el servicio postal italiano no se caracteriza, precisamente, por su rapidez.



TRANSPORTE PÚBLICO

Si bien Italia por su idiosincrasia no es el paradigma de la eficiencia en materia de trasportes, hay una buena red de ferrocarril y de autobuses de línea que, aunque ciertamente no siempre puntuales, abarcan casi todo el país. La mayoría de las ciudades que van a visitar durante su viaje, se pueden recorrer perfectamente a pie. Algo que deben tener en cuenta para toda Italia es que, el billete para el autobús, no se compra en su interior, sino que deben adquirirlo, antes de subir, en los estancos (*tabacchi*) y kioscos. Italia tiene una red de autopistas de más de 6000 km que conecta, prácticamente, todas las ciudades importantes, permitiendo que el 90% de sus desplazamientos se realicen a través de ellas. Parte de la red italiana fue, inicialmente, proyectada por Mussolini, pero se han convertido en el símbolo inequívoco de la Italia de posguerra, convirtiéndolas en unas de las más transitadas de Europa. Los italianos circulan de forma bastante caótica, pero aunque parezca imposible la cosa no llega a mayores. Como en otros países mediterráneos que gozan de una climatología benigna, los “motorinos” son verdaderas dueñas del asfalto, en especial en Nápoles y en Roma.



DINERO

Desde que el 1 de enero de 2002 entrara en circulación la divisa de la Unión Europea, Italia abandonó la lira y adoptó el euro como moneda oficial del país. No suelen surgir inconvenientes a la hora de pagar con tarjetas de crédito. Los establecimientos aceptan la mayoría de ellas; quizá resulte algo más complicado con American Express que aquí no es muy utilizada. Se puede cambiar moneda extranjera en casas de cambio y

Información Práctica


El Coliseo de Roma

hoteles, pero la mejor transacción se obtiene en los bancos. No siempre es sencillo cambiar dólares, ya que desde la entrada en la zona del euro no hay tantas entidades de cambio y no todos los bancos lo hacen. Los *traveler's checks* no siempre son aceptados por lo que no son un método de pago usado. El mejor cambio generalmente se suele encontrar pagando directamente con la tarjeta de crédito.

SEGURIDAD

En Europa en general y en Italia en particular los delitos contra las personas son raros y escasos. Podemos decir, en términos generales y por supuesto con excepciones, que es un país tranquilo. Los delitos con violencia o intimidación son casos muy excepcionales. Por ello se puede caminar con tranquilidad y seguridad adoptando, eso sí, las medidas básicas, que se pueden resumir en el sentido común y la mínima precaución. Sin embargo, sí hay que llamar la atención de la mucha cantidad de astutos y rápidos carteristas, especialmente en lugares de mucho tránsito (estaciones, metro...) y turismo. No suelen recurrir a la violencia pero sí al descuido, por lo que recomendamos tener especial cuidado con bolsos de mano y carteras, siempre a la vista, cerradas y a buen recaudo. No hacer caso de los mendicantes que en muchas ocasiones aprovechan de la buena voluntad para conseguir "algo más". Y seguir siempre las indicaciones de su guía. Se pueden encontrar al llegar al hotel o cuando lo va a necesitar con que les han sustraído alguna pertenencia. Y es más bien el incordio y el trastorno en la mayoría de los casos (denuncia, papeleo, susto...) que la cantidad sustraída. Por ello siempre es recomendable llevar fotocopia del pasaporte, no resultar ostentosos y no mostrar temor o indecisión. En cualquier caso y como norma general, para resumir, recodar que es un país seguro pero siempre hay que ser precavidos, especialmente ante los pequeños hurtos.

Han de saber que en las ciudades italianas se encontrarán con bastantes tipos de policía:

– *Polizia Urbana*, que son los guardias de tráfico.

– *Guardia de Finanza*, responsable de investigar los delitos económicos y los relacionados con hacienda.

– *Carabinieri*, que se ocupan de los delitos comunes, los reconocerán por sus uniformes: gorras de plato, botas de cuero y por la manera de llevarlos. Los Carabinieri, seguro, harán las delicias de más de una viajera.

– *Polizia statale*, que también combate los delitos comunes.

FIESTAS

Los días festivos en Italia son el 1 de enero, Año Nuevo; la Fiesta Nacional, que se celebra el 25 de abril; el 1 de mayo, Fiesta del Trabajo; el 15 de

Información Práctica

agosto, la Asunción; el 1 de noviembre, Fiesta de Todos los Santos; el 8 de diciembre; el 25 y 26 de diciembre y el Lunes de Pascua.

Puede haber algunos cambios y hay que tener en cuenta las festividades locales. Aquí les presentamos un resumen de los días de fiesta de las principales ciudades:

Turín/Génova/Florencia:
24 de junio, Festividad de San Juan Bautista.
Milán:
7 de diciembre, Festividad de San Ambrosio.
Siena:
2 de julio y 16 de agosto, Carrera de Caballos del Palio.

Venecia:
25 de abril, Festividad de San Marcos.

Bolonia:
4 de octubre, Festividad de San Petronio.

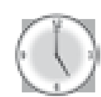
Nápoles:
19 de septiembre, Festividad de San Genaro

Palermo:
15 de julio, Festividad de Santa Rosalía.

Roma:
29 de junio, Festividad de San Pedro.

Sin embargo, algunos de los eventos más significativos tienen lugar fuera de las fiestas más tradicionales. En Italia, si es posible, no hay que perderse el Carnaval de Venecia, uno de los espectáculos más impresionantes que se pueden ver en el país. También en Venecia tenemos, el primer domingo de septiembre, la Regata Storica. Otro acontecimiento importante en el país son las procesiones de Semana Santa. Destacan las que se celebran en Sicilia, Florencia y Chieti. Las procesiones se hacen en honor de algunos santos como San Nicola en Bari, San Genaro en Nápoles o San Antonio en Padua. Otras de las fiestas más significativas son las de Siena, que tienen lugar en los meses de julio y agosto. Su origen se remonta a las carreras de caballos de la Edad Media y cada año congrega a miles de personas que asisten a este espectáculo único. Sin embargo, de todas ellas ya trataremos en el apartado correspondiente a cada ciudad.


La Torre inclinada de Pisa



HORARIOS COMERCIALES

Como norma general y con importantes cambios regionales y de estación podemos resumir estos horarios: de 08.30 a 12.30 y de 15.30 a 19.30, de lunes a sábado. Sin embargo, pueden variar sobre todo en el norte donde, en general, las pausas del mediodía son más cortas y los almacenes cierran más temprano. Los almacenes de alimentación casi siempre cierran el miércoles por la tarde. Los grandes almacenes y centros comerciales tienen sus horarios continuados. Los domingos y los días festivos normalmente está el comercio cerrado. En los lugares turísticos las tiendas suelen permanecer

Información Práctica

abiertas mientras el flujo de turistas sea grande. Recuerden que en todos los establecimientos públicos, bares, restaurantes, comercios...etc, está completamente prohibido el fumar bajo fuertes mutas.



COMPRAS LIBRES DE IMPUESTOS (TAX FREE)

No mucha gente sabe que si viene a Italia de fuera de la Unión Europea puedes beneficiarte de compras libres de impuestos. Esto suma un ahorro del 20% de cualquier compra que hayas realizado mientras estabas de vacaciones siempre que el total de las facturas ascienda a 155€. Pero solo se puede aplicar a aquellos productos que lleves contigo a tu país. Este ahorro no es aplicable a restaurantes, facturas de hotel, o alimentos ya que no están contemplados como productos exportables sino como consumibles. Y las cantidades y porcentajes pueden variar dependiendo de la política fiscal del momento. Cuando un ciudadano europeo compra cualquier producto dentro de la UE automáticamente paga el IVA (impuesto sobre el valor añadido). Este impuesto es invisible para el consumidor ya que simplemente paga el precio del producto que está expuesto en las tiendas. Si embargo todos los productos tienen un IVA que en Italia alcanza el 20% aunque depende de los productos. Después, las tiendas tienen que devolver este IVA al gobierno cada trimestre al realizar la contabilidad. Cuando llegues al aeropuerto tienes que presentar tus cheques de devolución de impuestos que te habrán dado en las tiendas donde compraste en la aduana antes de facturar el equipaje. Pueden solicitar ver los productos que has comprado antes de sellar los cheques. Una vez los cheques tengan su sello puedes cobrarlos. Dependiendo del aeropuerto por trasferencia o en el momento.


La fontana de Trevi en Roma


Cinqueterre, pequeño pueblo italiano

Información Práctica



IGLESIAS Y MUSEOS

Las iglesias acaparan gran parte del atractivo artístico de las diferentes ciudades italianas. A la hora de planificar su visita deben tener en cuenta dos puntos:

El horario: Las iglesias suelen cerrar sus puertas una media de dos horas a mediodía, aunque en verano, normalmente, las catedrales y algunas iglesias importantes, mantienen un horario continuo. Tengan también en cuenta los horarios de culto porque durante éstos, no está permitida la visita turística de los recintos.

El vestuario: En las catedrales y en la mayoría de las iglesias italianas, sobre todo en Roma, no les van a permitir el acceso si no van "decorosamente" vestidos. No les dejarán entrar con pantalones cortos, por encima de la rodilla, ni con camisetas de tirantes.

En cuanto a los museos, su horario es absolutamente caótico. Por lo que no resulta sencillo a veces ya que los bailes y cambios son constantes y no siempre avisados. En Italia los museos son caros, los mayores de 65 años y los menores de dieciocho tienen derecho al billete reducido. Los que tengan pasaporte europeo deben de saber que hay un día a la semana con entrada gratuita para los residentes, extendiéndose este derecho a los ciudadanos de toda la Unión Europea, aunque en los museos privados es posible que no se aplique. Los estudiantes lo pueden intentar presentando el carné acreditativo, aunque no se garantiza nada.

Paseo en góndola por Venecia

El lago de Garda

Castillo Del Valentino, Turín

Plano Italia

